

## 議題（2）参考資料

—令和5年度食品安全委員会運営状況報告書（案）のポイント—

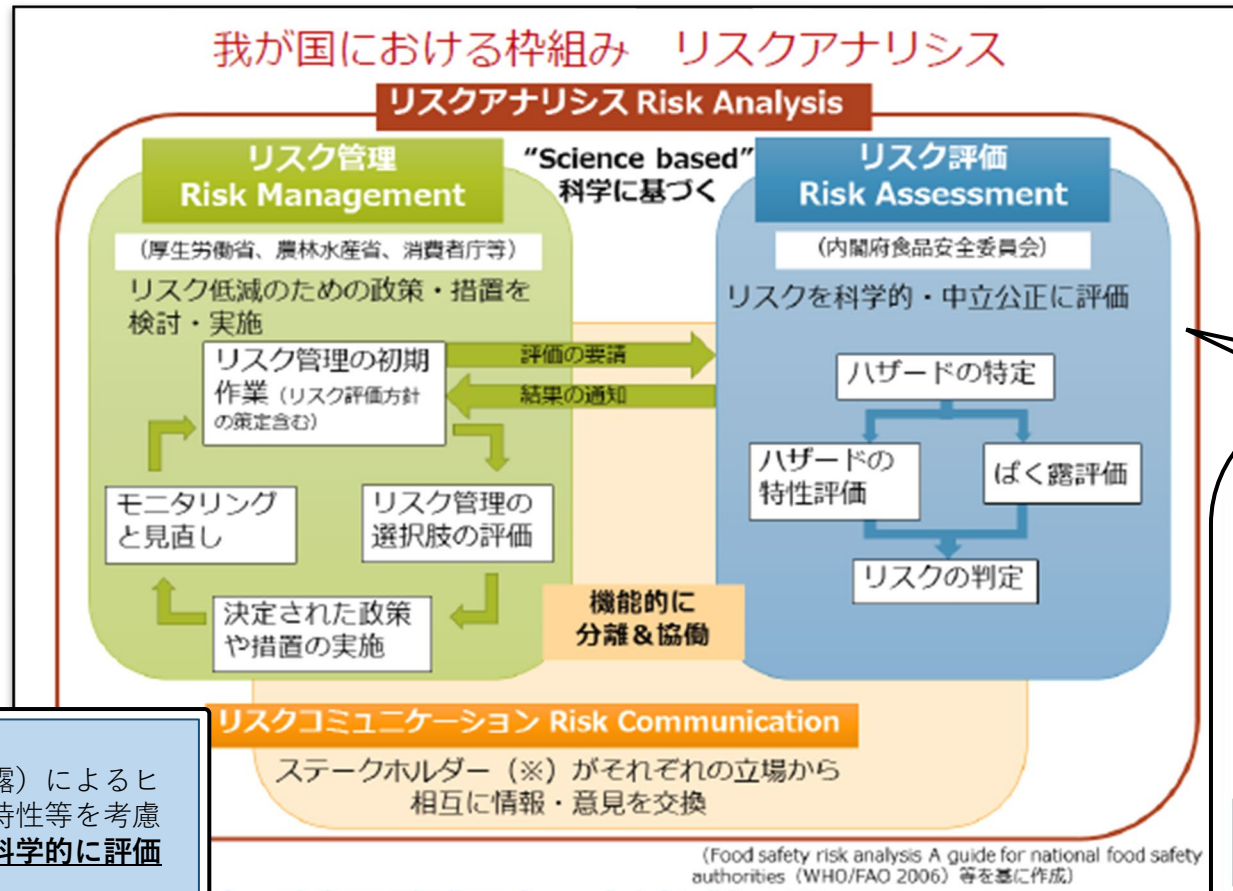
# <目次>

○食品安全の基本的事項	1
1.委員会の運営全般	2
2.専門調査会開催状況	4
3.ワーキンググループ開催状況	5
4.食品健康影響評価の審議状況	6
5.評価ガイドライン等の策定等	7
6.「自ら評価」を行う案件の推進	9
7.食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施	
状況の監視	11
8.食品安全モニターからの報告等	12
9.食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進	14
10.リスクコミュニケーションの戦略的な実施	20
11.様々な手段を通じた情報の発信	21

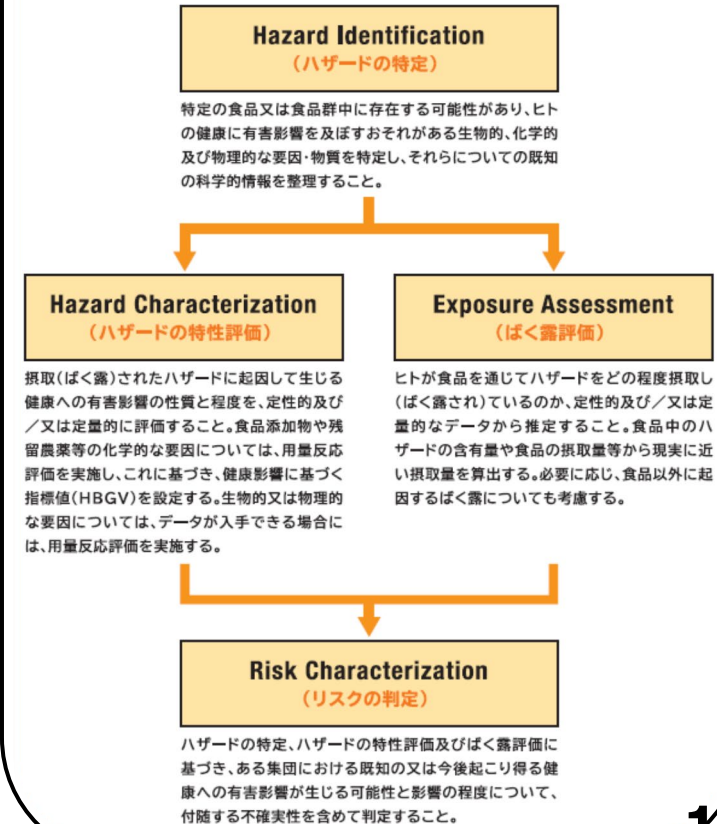
12.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (解説講座・意見交換会・講師派遣・訪問学習受け 入れ	24
13.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (リスク管理機関との連携)	25
14.「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 (報道関係者、関係団体、学術団体との連携)	26
15.食品安全委員会20周年関連の取組み	27
16.緊急時対応訓練の実施	30
17.食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用	31
18.国際協調の推進	32

# 食品安全の基本的事項

## 我が国における枠組み リスクアナリシス



## リスク評価の基本ステップ



### ■ リスク評価

食品中に含まれるハザードの摂取(ばく露)によるヒトの健康に対するリスクを、ハザードの特性等を考慮しつつ、付随する不確実性を踏まえて、**科学的に評価すること**

### ■ リスク管理

全ての関係者と協議しながら、技術的な実行可能性、費用対効果、リスク評価結果等の様々な事項を考慮した上で、**リスクを低減するために適切な政策・措置について、科学的な妥当性をもって検討・実施すること**

### ■ リスクコミュニケーション

リスクアナリシスの全過程において、リスクやリスクに関連する要因などについて、一般市民、行政、メディア、事業者、専門家といった関係者(ステークホルダー)がそれぞれの立場から**相互に情報や意見を交換すること**

# 1. 委員会の運営全般 [本体「第2委員会の運営全般」p1～3]

新型コロナウイルス感染症の5類感染症移行に伴い、5月より、**委員会、専門調査会等への傍聴者の現地受け入れを再開**。YouTube 配信については引き続き実施。

## 令和5年度委員会開催回数

- ・食品安全委員会：41回
- ・専門調査会等：109回



## 令和5年度評価依頼数・評価終了数

- ・依頼数：85案件
- ・評価終了数：93案件



## ■ 委員会決定の改正

### 「食品安全委員会運営規程」

(平成15年7月1日食品安全委員会決定)

### 「食品安全委員会専門調査会等運営規程」

(平成15年7月9日食品安全委員会決定)

専門調査会等への出席は、Web 会議システムを利用した方法で行うことができることを明文化する一部改正を行った(4月25日の第897回委員会会合)。

### 「食品安全委員会が既に食品健康影響評価の結果を有している評価対象について、食品安全基本法第24条の規定に基づき意見を求められた場合の取扱いについて」

(平成21年10月8日食品安全委員会決定)

評価書を改定せず評価結果を通知する場合を明文化する一部改正を行った(10月10日の第916回委員会会合)。

### 「食品安全委員会における調査審議方法等について」

(平成15年10月2日食品安全委員会決定)

委員会における調査審議等のより一層の中立性・公正性の確保を図るため、特定企業との経済的利益関係に関する基準等についての一部改正を行った(令和6年1月16日の第925回委員会)。

## ■ 企画等専門調査会の開催

第39回会合  
(6月1日)

令和4年度食品安全委員会運営状況報告書について審議を行い、了承された。

また、令和5年度の「自ら評価」案件選定の進め方について審議を行い、案件の募集を進めることが了承された。

第40回会合  
(11月17日)

令和5年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告及び令和5年度の「自ら評価」案件候補の選定について審議を行った。

第41回会合  
(2月1日)

「自ら評価」案件候補の選定については審議の結果、提案された案件はいずれも「自ら評価」案件候補とはしない旨を委員会に報告することとなった。

令和6年度食品安全委員会運営計画案について審議を行い、一部修正の上、了承された。

さらに、令和5年度食品安全委員会緊急時対応訓練の実施結果について事務局から報告を行うとともに、令和6年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画案についても審議を行い、了承された。

## ■ 事務局体制の整備

汚泥資源の肥料としての活用、牛のげっぷや家畜排せつ物由来の温室効果ガスの発生を抑制する新たな飼料添加物等の実用化等の新興課題に対応する評価体制の強化を図るための定員を確保した。

## ■ 委員会におけるDXの取組について

### 食品健康影響評価書（毒性試験データ）のオープンデータ化に向けた検討

- ✓ 食品健康影響評価書（毒性試験データ）のオープンデータ化に向けた調査を実施した。
- ✓ 食品健康影響評価書作成の効率化と、評価書作成に伴い整理した毒性データを国際的な形式で提供可能とするデータベース化について検討を行った。

### 「デジタルトランスフォーメーション（DX）推進に関する研究」の公募

- ✓ 令和5年度食品健康影響評価技術研究において、8月3日から8月30日までの期間で二次公募課題として公募を行い、1課題を採択した。
- ✓ 令和6年度食品健康影響評価技術研究の優先実施課題として9月12日から10月17日までの期間で公募を行い、1課題を採択した。

### 情報収集・整理のデジタル技術を用いた自動化に向けた検討

- ✓ 令和6年度にデジタル技術を用いた食品の安全性の確保に関する海外の最新情報の収集・整理の自動化に向けた試行を実施するため、具体的な実施方針の検討を行った。

## 2. 専門調査会開催状況（令和5年4月～令和6年3月）

[本体「第2（2）企画等専門調査会の開催、（3）食品健康影響評価に関する専門調査会の開催」 p 1,2]

専門調査会名	開催回数	調査審議案件
企画等専門調査会	3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和4年度食品安全委員会運営状況報告書について</li> <li>令和5年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件選定の進め方について</li> <li>座長の選出、座長代理の指名</li> <li>令和5年度食品安全委員会運営計画の実施状況の中間報告について</li> <li>令和5年度食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補の選定について</li> <li>令和6年度食品安全委員会運営計画について</li> <li>令和5年度食品安全委員会緊急時対応訓練結果</li> <li>令和6年度食品安全委員会緊急時対応訓練計画について</li> </ul>
添加物専門調査会	5回	<ul style="list-style-type: none"> <li>ポリビニルアルコール</li> <li>亜塩素酸水</li> <li>座長の選出・座長代理の指名</li> <li>メチルセルロース</li> <li>亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウム</li> </ul>
農薬第一専門調査会	10回	<ul style="list-style-type: none"> <li>チオベンカルブ</li> <li>ブタクロール</li> <li>イソチアニル</li> <li>1,3-ジクロロプロペン</li> <li>イミダクロプリド</li> </ul>
農薬第二専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> <li>フェニトロチオン</li> <li>プロフラニリド</li> <li>イミシアホス</li> <li>ヨウ化メチル</li> <li>カルベンダジム、チオファネートメチル及びベノミル</li> </ul>
農薬第三専門調査会	5回	<ul style="list-style-type: none"> <li>1-メチルシクロプロペン</li> <li>フェンプロピジン</li> <li>フェンメディファム</li> </ul>
農薬第四専門調査会	8回	<ul style="list-style-type: none"> <li>発芽スイートルーピン抽出たんぱく質</li> <li>イソピラザム</li> <li>プロシミドン</li> <li>ホスチアゼート</li> <li>アセフェート</li> <li>メタミドホス</li> <li>フサライド</li> <li>フルベンチオフェノックス</li> </ul>
農薬第五専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> <li>キノフメリン</li> <li>カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ</li> <li>エスプロカルブ</li> <li>スピロテトラマト</li> <li>ジンプロピリダズ</li> </ul>
動物用医薬品専門調査会	8回	<ul style="list-style-type: none"> <li>ケトプロフェン</li> <li>プロフラニリド</li> <li>ヒドロコルチゾン</li> <li>ツラスロマイシン及びケトプロフェンを有効成分とする牛の注射剤（ドラクシンKP）</li> <li>フェノキシエタノール</li> <li>プロフラニリドを有効成分とする鶏舎噴霧剤（リブケアFL）</li> <li>座長の選出・座長代理の指名</li> <li>フェノキシエタノールを有効成分とするすずぎ目魚類の薬液剤（バイオネンネ）</li> <li>ランピースキン病生ワクチン（Bovilis Lumpyvax-E）を接種した牛に由来する食品の安全性</li> </ul>
器具・容器専門調査会	4回	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品用器具及び容器包装のポジティブリストの改正</li> <li>座長の選出・座長代理の指名</li> <li>食品用器具及び容器包装に既に用いられている物質（既存物質）のリスク評価の考え方</li> </ul>
汚染物質等専門調査会	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>座長の選出・座長代理の指名</li> <li>カドミウム</li> </ul>
微生物・ウイルス専門調査会	3回	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品により媒介される微生物等に関する評価</li> <li>アニサキスのリスクプロファイル</li> <li>乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正</li> </ul>
プリオン専門調査会	6回	<ul style="list-style-type: none"> <li>ベルギーから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓</li> <li>牛海綿状脳症（BSE）国内対策の見直し（SRMの範囲）</li> <li>ドイツから輸入される牛、めん羊及び山羊の肉及び内臓</li> <li>スウェーデンから輸入される牛肉及び牛の内臓</li> <li>牛肉骨粉等の鶏・豚等用飼料への利用</li> </ul>
かび毒・自然毒等専門調査会	1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品中のオクラトキシンAの規格基準の設定</li> </ul>
遺伝子組換え食品等専門調査会	12回	<ul style="list-style-type: none"> <li>JPAo012株を利用して生産された飼料添加物フィターゼ</li> <li>JPAo011株を利用して生産されたホスホリパーゼ</li> <li>Raα3114株を利用して生産されたプロテアーゼ</li> <li>チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グリホサート耐性トウモロコシ（DAS1131）（食品・飼料）</li> <li>JPBL011株を利用して生産された飼料添加物α-アミラーゼ</li> <li>遺伝子組換え食品等の安全性評価基準改正の検討</li> <li>チョウ目害虫抵抗性及び除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ（DP910521）（食品・飼料）</li> <li>JPAo006株を利用して生産されたリパーゼ</li> <li>座長の選出・座長代理の指名</li> <li>コウチュウ目害虫抵抗性トウモロコシMON95275系統（食品・飼料）</li> <li>LEU-No.4株を利用して生産されたL-ロイシン</li> <li>ML18456株を利用して生産したカンタキサンチン</li> <li>JPBL015株を利用して生産されたトランスグルタミナーゼ</li> <li><i>Saccharomyces cerevisiae</i> NS470（CBS 615.94）株を利用して産生されたα-ガラクトシダーゼ</li> <li><i>Trichoderma reesei</i> RF8694株を利用して生産されたフィターゼ</li> </ul>
新開発食品専門調査会	2回	<ul style="list-style-type: none"> <li>座長の選出</li> <li>健康茶 血糖値対策500</li> </ul>
肥料・飼料等専門調査会	10回	<ul style="list-style-type: none"> <li>ツラスロマイシン</li> <li>ツラスロマイシン及びケトプロフェンを有効成分とする牛の注射剤（ドラクシンKP）</li> <li>3-ニトロオキシプロパノール</li> <li>3-ニトロオキシプロパノールを有効成分とする飼料添加物</li> <li>タイロシン</li> <li>マルボフロキサシン</li> <li>マルボフロキサシンを有効成分とする豚の注射剤（フォーシルS）</li> <li>サルファ剤</li> <li>ジニトルミド</li> <li>2-デアミノ-2-ヒドロキシメチオニンイソプロピルエステル</li> <li>メチオニン</li> <li>アナカルド酸</li> </ul>

### 3. ワーキンググループ開催状況（令和5年4月～令和6年3月）

[本体「第2（3）食品健康影響評価に関する専門調査会の開催」 p2]

ワーキンググループ名	開催回数	調査審議案件
栄養成分関連添加物WG	1回	・座長の選出・座長代理の指名
薬剤耐性菌に関するWG	7回	・薬剤耐性（AMR）対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画の策定 ・家畜に使用するアミノグリコシド系抗生物質 ・薬剤耐性（AMR）対策アクションプランに係る食品安全委員会行動計画2016-2020のフォローアップ ・ツラスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤（ドラクシンKP） ・座長の選出・座長代理の指名 ・ホスホマイシンナトリウムを有効成分とする牛の注射剤（動物用ホスミンS（静注用）） ・「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」の改訂の検討
評価技術企画WG	5回	・ベンチマークドーズ法へのベイズ統計学に基づく手法の導入 ・疫学研究で得られた用量反応データへのベンチマークドーズ法の適用 ・座長の選出・座長代理の指名
有機フッ素化合物（PFAS）WG	6回	・有機フッ素化合物（PFAS） ・座長の選出・座長代理の指名

# 4. 食品健康影響評価の審議状況（令和6年4月1日現在）

[本体「第3の1リスク管理機関から食品健康影響評価を要請された案件の着実な実施」 p 3~5]

区分	要請件数 注1、2)	うち 令和5 年度分	自ら評価 注5)	合計	評価終了件数	うち 令和5年度分 注8)	意見募集中 注4)	審議中 注3)
添加物	315	4	0	315	308	6	0	7
栄養成分添加物	2	0	0	2	2	0	0	0
香料	7	0	0	7	7	0	0	0
農薬	1422	38	0	1422	1259	39	1	162
うちポジティブリスト関係	(546)	(3)	(-)	(546)	(413)	(1)	(-)	(133)
うち清涼飲料水	(25)	(-)	(-)	(25)	(25)	(-)	(-)	(-)
うち飼料中の残留農薬基準	(59)	(-)	(-)	(59)	(43)	(-)	(-)	(16)
動物用医薬品	671	9	0	671	657	16	0	14
うちポジティブリスト関係	(140)	(-)	(-)	(140)	(130)	(2)	(-)	(10)
器具・容器包装	25	4	0	25	23	3	0	2
汚染物質等	68	0	3	71	71	1	0	0
うち清涼飲料水	(52)	(-)	(-)	(52)	(52)	(-)	(-)	(-)
微生物・ウイルス	22	1	2	24	24	1	0	0
プリオン	70	2	14	84	75	2	1	8
かび毒・自然毒	10	1	5	15	14	0	0	1
遺伝子組換え食品等	390	16	0	406	368	9	1	21
新開発食品	91	0	3	94	94	0	0	0
肥料・飼料等	329	8	0	329	302	12	13	14
うちポジティブリスト関係	(142)	(-)	(-)	(142)	(121)	(1)	(10)	(11)
薬剤耐性菌	74	2	1	75	67	4	0	8
高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するWG	1	0	0	1	1	0	0	0
食品による窒息事故に関するWG	1	0	0	1	1	0	0	0
放射性物質の食品健康影響に関するWG	2	0	0	2	2	0	0	0
アレルギーを含む食品に関するWG	0	0	1	1	1	0	0	0
有機フッ素化合物（PFAS）WG	0	0	1	1	0	0	1	0
その他（指定成分、アルミニウム等）	2	0	1	3	3	0	0	0
合計	3502	85	31	3533	3279	93	17	237

(注)

- 1 リスク管理機関から、評価要請後に取り下げ申請があった場合には、その分を要請件数から減じている。
- 2 評価の過程で新たに審議する必要がある案件が生じた場合には、評価終了時にその案件数を要請件数に加算している。
- 3 「審議中」欄には、審議継続の案件のほか、今後検討を開始するものを含む。
- 4 「意見募集中」欄には、意見情報の募集を締め切った後に検討中のもを含む。
- 5 自ら評価案件については、「評価終了」の欄では、複数省庁に通知したもの、通知が複数案件となったもの等について、その数を記入しているものもある。
- 6 「飼料中の残留農薬基準」欄については、ポジティブリスト制度の導入に際して、飼料中の残留基準が設定された農薬についての食品安全基本法第24条第2項に基づく意見聴取案件数である。
- 7 「薬剤耐性菌」欄には、肥飼料・微生物合同調査会（H18.3.6～H27.8.24）で審議したものを含む。
- 8 自ら評価案件は加算していない。

※ 表中（）内に数字を記載している行は、内数を表している。

※ “-”及び“0”はいずれも該当がないことを示す。

# 5. 評価ガイドライン等の策定等（令和5年度） [本体「第3の2評価ガイドライン等の策定等」 p 5]

## ■ 遺伝子組換え食品等の食品健康影響評価に関する評価指針への改正

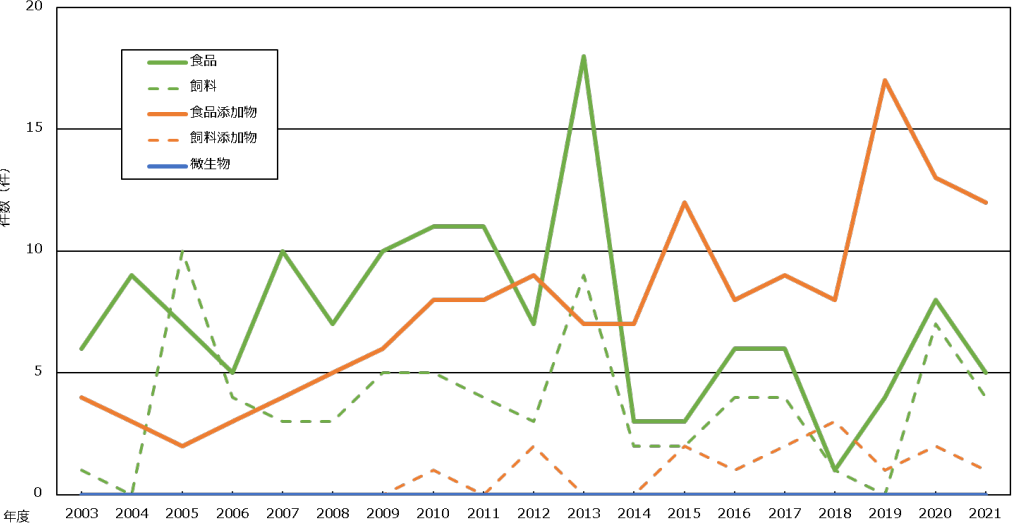
### 1. 改正概要

○ これまでの国内外における食品健康影響評価で得られた科学的及び国際的な動向等を踏まえて改正の検討を行い、改正案をとりまとめた。

**【改正の主なポイント】**

- ① 国際動向を踏まえた改正の必要性
- ② 2003年以降に用いられるようになった新技術（次世代シーケンサー（NGS）等）に対応した 評価項目の検討
- ③ 改正した指針を技術的に補完するための技術的文書の検討

（参考：評価依頼の推移）



**【策定済みの評価基準】**

- ・ 遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準（2004年1月）
- ・ 遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方（2004年1月）
  - 宿主の代謝系の改変が行われた遺伝子組換え植物の掛け合わせ品種の安全性評価について（2017年12月遺伝子組換え食品等専門調査会決定）
  - 遺伝子組換え植物の安全性評価における系統の考え方について（2018年4月遺伝子組換え食品等専門調査会決定）
  - 遺伝子組換え植物の掛け合わせについての安全性評価の考え方（《「遺伝子組換え植物の掛け合わせについて》（1）a）の「当面の間」の解釈（2019年11月遺伝子組換え食品等専門調査会決定）

### 2. 主な改正内容

- ◎ 「遺伝子組換え食品(種子植物)に関する食品健康影響評価指針（案）」
  - ➔ 「遺伝子組換え食品（種子植物）の安全性評価基準」の改正案とりまとめ。
- ◎ 「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物に関する食品健康影響評価指針（案）」
  - ➔ 「遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物の安全性評価基準」の改正案とりまとめ。

### 【改正案の内容】（令和6年3月27日から4月25日まで意見・情報の募集を実施）

- これまでに食品安全委員会で作成した他の評価指針との整合を考慮し、「～の安全性評価基準」から「～に関する食品健康影響評価指針」と名称を改めた。
- 新評価指針で用いる用語については、「食品の安全性に関する用語集」を参照することとした。
- 科学技術の進歩を踏まえ、現状に合わない記載の削除等を行い記載事項を整理。
- これまでの安全性評価基準の項目立てには重複する項目が多いことが指摘されていたことから、必要な項目に過不足がないよう細心の注意を払いつつ、重複項目を整理。
- IgE結合能を確認する試験に「好塩基球活性化試験」を加えることなど、海外当局のガイドライン等を参考に内容を更新。
- シーケンス解析を評価指針に明示。
- これまでの食品安全委員会における評価事例やCodexガイドラインを踏まえ、栄養改変等を目的としている場合の評価の考え方を記載。

### 【評価実績を踏まえた技術的文書の作成】

- これまでの評価の中で整理してきた考え方等を文書化。
- 専門調査会決定とし、柔軟に追加・更新を可能なものとする。
- ・ 検討事項
  - Weight of evidence※を用いた段階的アプローチの考え方の検討
    - ※OECDによると、総合的な結論に至るために組み立てたLoE(line of evidence)に個々に割り当てられた重みを考慮すること。
  - History of safe use（食経験）の考え方の検討
  - アレルゲン性の評価のアップデート（消化性試験の適用の考え方など）
- ・ 技術的文書について、遺伝子組換え食品等専門調査会で審議中。

# ◆ 「食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針」の一部改正

## 1. 改正概要

### (1) ベイズ推定の活用（令和5年9月12日委員会決定）

- 近年の計算科学の進歩やソフトウェアの開発が進んできたことを背景とし、ベイズ推定をベンチマークドーズ法（以下「BMD法」という。）に活用することが可能になっている。
- ベイズ推定は、少数のデータのもとでも推定の結果が安定しやすいこと、過去の研究結果を考慮することで推定の精度を高めることなどの利点がある一方で、ベイズ推定を活用する際の留意点や課題もある。
- それらを「**ベイズ推定を活用したBMD法を使用する際の考え方について**」とした文書に取りまとめ、「食品健康影響評価におけるベンチマークドーズ法の活用に関する指針[動物試験で得られた用量反応データへの適用]」（令和元年10月委員会決定。以下「BMD指針」という。）の別添とした。

### (2) 疫学研究への適用（令和6年4月9日委員会決定）

- これまでのBMD指針では、動物試験で得られた用量反応データへBMD法を適用する場合を対象としていたところであるが、疫学研究で得られた用量反応データに適用する場合については、そのデータ特性が大きく異なることを踏まえて、**疫学研究で得られた用量反応データへ適用する場合についての項目を追加した。**
- 疫学研究データの特徴としては、様々な研究デザイン、対象集団、ばく露状況、交絡要因など、動物試験とは異なる考慮すべき事項が多くある点である。集団の属性（性別、年齢、人種など）の違いや、対象集団のばく露状況の推定方法、交絡要因の調整など、BMD法に適用できるようなデータを収集し、選択するところが特に重要な点となる。

#### 【BMD法とは】

化学物質や要因のばく露量と当該物質等によりもたらされる有害影響の発生の頻度又は量との関係（用量反応関係）に、数理モデルを当てはめて得られた用量反応曲線から、有害影響の発現率等の反応量に関してバックグラウンドに比して一定の変化（Benchmark Response: BMR）をもたらす用量（Benchmark Dose: BMD）及びその信頼区間の下限值であるBenchmark Dose Lower confidence limit（BMDL）を算出し、それをリスク評価におけるPOD（Point of Departure）として役立てる方法。

## 2. 主な改正点

### (1) ベイズ推定の活用（令和5年9月12日委員会決定）

- 別添「ベイズ推定を活用したBMD法を使用する際の考え方について」の構成及び概要

#### 別添の構成及び各項目の概要

- 1. はじめに**  
別添文書作成の背景。近年の計算科学の進歩やソフトウェアの開発により、ベイズ推定をBMD法に活用することが可能となり、WHOやEFSAのガイダンス等ではベイズ推定を利用することが推奨されるようになってきていること等
- 2. ベイズ推定を活用したBMD法とは**  
ベイズ推定についての簡単な説明。これまでの頻度論とベイズ推定の違い、ベイズ推定ではパラメータを確率変数とみなして確率分布を推定すること、ベイズ推定を活用することの利点等
- 3. 事前分布の設定**  
ベイズ推定を使う際に極めて重要となる事前分布を設定する際に考慮すべき点。
- 4. モデル平均化と個別数理モデルの選択**  
数理モデルの不確実性に対処するため、ベイズ推定においてもモデル平均化を優先する旨及びその例外について
- 5. 結果の評価における留意点**  
モデリングの評価において、複数の事前分布から得られた結果等を比較して事前分布の影響等を検討する旨
- 6. 結果の文書化**  
用いた事前分布の根拠について文書化する旨
- 7. 今後の取組**  
引き続き国際動向や科学的知見を注視していく旨

### (2) 疫学研究への適用（令和6年4月9日委員会決定）

- 「II. 疫学研究で得られた用量反応データへの適用」の抜粋及び概要

#### 「II. 疫学研究で得られた用量反応データへの適用」の抜粋及びその概要

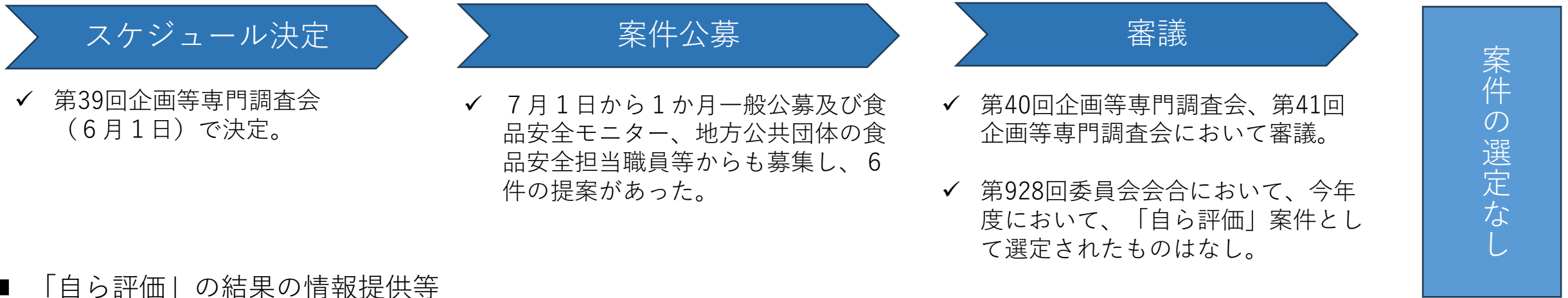
- 1. BMD法を適用する用量反応データの収集、選択**
  - (1) 疫学研究結果の収集**  
利用可能な全ての疫学研究結果を系統的に収集する旨。その際、専門家の関与の下、動物実験の結果やメカニズム等に基づき、因果関係が確認又は示唆されている健康影響等を、総合的に判断し選定する旨。
  - (2) データセットの選択**  
整理すべき項目を挙げるとともに、専門家の関与の下、信頼性が高く、PODを求めることが妥当と判断し得る適切なデータセットを選択する旨。
  - (3) 原データの入手**  
より詳細な解析が可能となるため、可能な限り原データ（個別の研究対象者のデータ）を活用することが望ましい旨。
  - (4) データセットの統合**  
データセットが複数存在する場合、より精緻な検討を行うため、専門家の関与の下、データセットを統合して解析することが可能である旨。
- 2. BMRの設定**  
毒性学的又は臨床医学的若しくは公衆衛生的観点から、専門家の関与の下でBMRを設定する旨。

## 6. 「自ら評価」を行う案件の推進

[本体「第3の3「自ら評価」を行う案件の推進」p6]

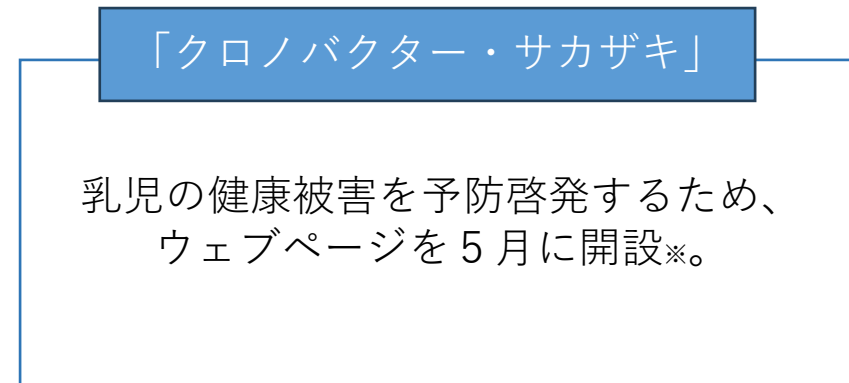
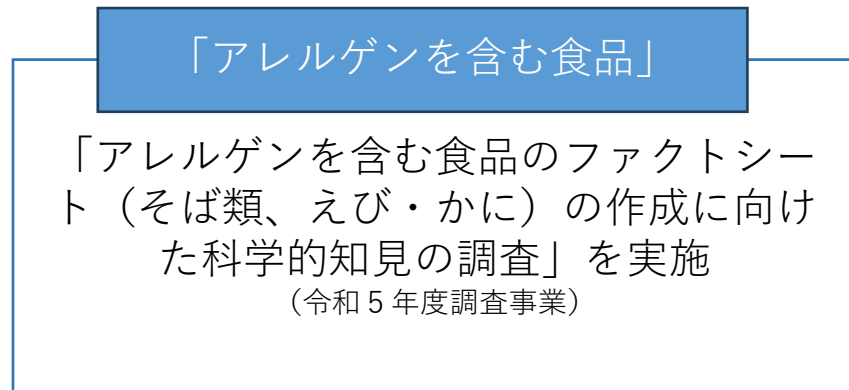
### ■ 「自ら評価」を行う案件（令和5年度）

審議の結果、「自ら評価」を行う案件として、選定されたものはなかった。



### ■ 「自ら評価」の結果の情報提供等

「アレルギーを含む食品」及び「クロノバクター・サカザキ」の2つについて、情報提供等を実施した。



※「粉ミルクは無菌とは限りません！飲む直前に70℃以上のお湯で調乳し、速やかに消費しましょう」がメインメッセージ。

■ 有機フッ素化合物 (PFAS) (令和4年度「自ら評価」選定案件)

PFAS WGにおける審議：令和5年2月から令和6年1月までの7回

- ✓ 食品健康影響評価 (案) 概要：
  - 調査審議の対象：PFOS、PFOA、PFHxS
  - 耐容一日摂取量：PFOS 20 ng/kg体重/日、PFOA 20 ng/kg体重/日、PFHxSは十分な知見は得られておらず現時点で指標値の算出は困難。
  - 国内推定摂取量：PFOS 0.6~1.1ng/kg体重/日、PFOA 0.066~0.75ng/kg体重/日であり、耐容一日摂取量よりも低い状況。※限られた知見であり推定値の不確実性に留意を要する。
- ✓ 今後の課題：
  - PFOS、PFOA、PFHxS以外のPFAS分子種に関する情報収集
  - PFOS、PFOAに関する健康影響の機序・疫学研究・BMD/用量推計モデル検討・ばく露情報の集積
  - 血中PFAS濃度測定実施に際しては、目的・対象者・実施方法等についての慎重な検討
  - リスク管理に際しては、今回設定した耐容一日摂取量を踏まえた対応に向け、ばく露媒体（飲料水、食品等）の濃度分布データの収集、及び高い濃度が検出された媒体に対する対応
  - リスク評価の結果とリスク管理の現状に係る、正しい情報に基づく丁寧なリスクコミュニケーション

PFASに関するリスクコミュニケーション

報道関係者向け  
ブリーフィング

Q&Aをウェブ  
ページで公開

食品安全オンラ  
インセミナーの  
開催

✓ 有機フッ素化合物 (PFAS) の食品健康影響評価書 (案) を公表した当日 (1月) に、報道関係者向けのブリーフィングを対面にて実施。  
(説明者：姫野 PFAS WG座長)

✓ 評価書 (案) 公表当日にPFAS評価書 (案) に関するQ&Aをウェブページにて公開・随時更新。

✓ 2月に一般消費者、関係事業者、自治体職員などを対象に、食品安全オンラインセミナー「有機フッ素化合物 (PFAS) の食品健康影響評価書 (案)」を開催  
(講演者：浅野委員、姫野PFAS WG座長)。



今回のPFASの健康影響の評価にあたって

- 方針：PFASの健康影響について  
【方法】国際機関及び各国政府機関等の評価に関する情報と、最新の科学的知見を、1つ1つ丁寧に専門家が精査・確認する  
【目標】現時点で何がわかっていて、また、何がわかっていないのかを明らかにすることにより、PFASの健康影響を評価する
- ✓ 海外評価機関が採用しているエンドポイント及び指標値は大きく異なり (PFOSで約7,600倍、PFOAで約100,000倍)；現時点では、PFOS、PFOA及びPFHxSについて、個別に整合性の取れた健康影響評価が確立されていない。
- 検討主体：有機フッ素化合物 (PFAS) ワーキンググループ  
▶ 座長：姫野誠一郎 専門担当者22人 (委員10人、参考人12人)  
▶ 令和5年2月～令和6年1月まで計7回にわたり議論  
▶ 分野ごとに専門家が精査し小括、最終的に統合的に全員で検討

食品安全委員会

(上) PFAS記者ブリーフィングの様子  
(左) PFASオンラインセミナーの様子

# 7. 食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の監視

[本体「第4の1食品健康影響評価の結果に基づく施策の実施状況の調査」 p 6]

## 1 評価の結果に基づく施策の実施状況の調査結果について

リスク管理機関に対し、令和3年10月1日から令和4年9月30日までにリスク評価結果を通知した品目について、リスク管理措置に適切に反映されているかを確認する施策の実施状況調査（第28回）を令和5年10月に開始し、令和6年6月4日の第941回食品安全委員会においてその概要を報告。

### 《調査の目的》

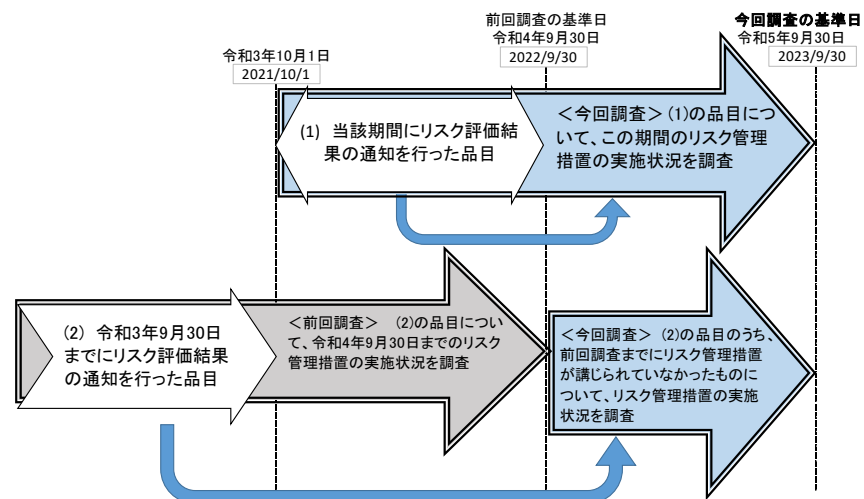
食品安全基本法第23条第1項第4号の規定に基づき、関係行政機関（リスク管理機関）の施策（リスク管理措置）の実施状況を監視するための調査を行い、食品安全委員会が行った食品健康影響評価がリスク管理措置に適切に反映されているかを把握するもの。

### 《調査対象品目（計174件）》

食品安全委員会がリスク管理機関に食品健康影響評価結果を通知した下記品目

- (1) 令和3年10月1日から令和4年9月30日の間に通知を行った品目（97件）
- (2) 令和3年9月30日以前に通知が行われたが、前回調査で具体的なリスク管理措置が講じられていなかった品目（77件）

※（2）の77件は今回調査の結果、24件はリスク管理措置済み、4件はリスク管理措置に向けて手続中、11件は審議会等で審議中、38件は審議会等の開催に向けて準備中との結果であった。



## 《施策の実施状況一覧表（令和5年9月30日時点）》

※ 各項目中、上段は件数、下段は対象件数中の割合

※ 複数の分野に係るものは、それぞれの分野に計上

	a.リスク管理措置済み	b.リスク管理措置に向けて手続中	c.審議会等で審議中	d.審議会等の開催に向けて準備中
食品添加物	5 83%	0 0%	0 0%	1 17%
農薬	44 49%	7 8%	4 4%	34 38%
動物用医薬品	26 72%	1 3%	1 3%	8 22%
器具・容器包装	0 0%	0 0%	6 100%	0 0%
汚染物質	1 50%	1 50%	0 0%	0 0%
微生物・ウイルス等	0 0%	1 100%	0 0%	0 0%
プリオン	3 75%	1 25%	0 0%	0 0%
かび毒・自然毒等	0 0%	0 0%	1 100%	0 0%
遺伝子組換え食品等	21 95%	1 5%	0 0%	0 0%
新開発食品	0	0	0	0
肥料・飼料等	7 100%	0 0%	0 0%	0 0%
薬剤耐性菌	0	0	0	0
その他	0 0%	0 0%	0 0%	0 0%
合計	107 61%	12 7%	12 7%	43 25%

注：表中のa～dの区分について

- a：規格基準を設定する等のリスク管理措置が講じられたもの。
- b：規格基準を設定する等のリスク管理措置の方針が決定済みで、実施に向けて手続中のもの。
- c：審議会等で審議中のもの。
- d：審議会等の開催に向けて準備中のもの。

＜審議会等の開催に向けて準備中の背景＞

- ①基準設定に必要な海外データの収集が必要
- ②薬剤耐性菌のデータの収集が必要
- ③ARFDのデータの収集が必要

等

## 8. 食品安全モニターからの報告等 [本体「第4の2 食品安全モニターからの報告」 p 6、7]

食品安全モニターから  
28件の提案

✓ 食品安全モニター（令和5年度：470名）から、日頃の生活の中で気が付いた食品安全に関する課題や問題点について、随時、提案・報告を受け付けた。

✓ 令和5年4月1日～令和6年3月31日までに28件の提案・報告を受けた。

※ 食品安全モニター制度

1. 食品安全委員会が行った食品健康影響評価（リスク評価）に基づいて各省庁が行う施策の実施状況について報告を受けること
2. 当委員会の運営に関する改善点に関して提言を受けることにより、食品の安全性の確保に係る施策の推進を図ることを目的とした制度。

基準（※）の全てに該当すると思われるものについては、関係省庁に共有することにとどまらず、回答を求める予定。

【※基準】

- a. これまでにない新たな内容であるもの
- b. 重篤で広範囲にわたる健康影響に発展する可能性が含まれるもの
- c. 具体的で実現可能性が高いと考えられる提案等が含まれるもの

提案内容  
(一部抜粋)

- ✓ 鳥インフルエンザ流行時における、鶏卵・鶏肉の安全性に関するリスクコミュニケーションについて
- ✓ 冷凍食品に起因した食中毒に関するリスクコミュニケーションについて
- ✓ 持ち運び可能な容器に入れた飲料の安全性について
- ✓ アロマオイルの経口摂取について
- ✓ 人工甘味料について
- ✓ 袋詰め加工食品の原材料表示について
- ✓ 食品アレルギー特定原材料表示について

### ■ 分野別提案・報告件数

分野	※ 件数	関係省庁			
		厚生労働省	農林水産省	消費者庁	食品安全委員会
食品添加物	2	2	-	-	-
農薬	2	2	1	-	1
汚染物質等	-	-	-	-	-
器具・容器包装	-	-	-	-	-
微生物・ウイルス等	4	4	1	-	2
かび毒・自然毒等	-	-	-	-	-
遺伝子組換え食品等	-	-	-	-	-
ゲノム編集食品	-	-	-	-	-
新開発食品	-	-	-	-	-
リスクコミュニケーション	9	8	3	4	9
いわゆる「健康食品」	-	-	-	-	-
アレルギー物質	1	1	-	1	-
食品表示	6	1	1	5	-
その他	4	4	3	1	1
合計	28	22	9	11	13

※複数の分野に関係するものは、主たる分野にのみ計上  
複数の省庁に関係するものは、それぞれの省庁に計上

※このほか、食品安全モニターに対する「食品の安全性に関する意識等について」の調査を令和6年1～2月に実施し、その結果を取りまとめを行っている。

## ■ 主な提案・報告内容の概要

### ① 冷凍食品に起因する食中毒に関するリスクコミュニケーションについて

(提案内容)

米国では昨年アイスクリームが原因食品のリストeria菌による食中毒が報告されている。リストeria菌による食中毒を防御するため、日本国内においても十分な製造及び衛生管理が必要と思われる。

国内ではリストeria菌に起因する食中毒事例の報告は少なく、アイスクリームをはじめとした冷凍食品による食中毒も国内消費者にはあまり知られていない。リスク管理機関でも食中毒に関する情報発信を行っているが、冷凍食品に関する注意喚起は多くない。

リストeria菌は十分な製造管理及び妊婦・高齢者等のハイリスク者における衛生管理に注意を払うべく重要な食中毒菌と思われるが、消費者にはあまり知られていない。

食品安全委員会において、リストeria菌に関する評価を行い、その評価書や食中毒事例を紹介・公表してはどうか。また、米国での発生経緯や米国で実施された衛生管理方法の改善策等の情報をFDA等に共有してもらい、国内乳業メーカーをはじめ多くの冷凍食品製造業者や消費者に対し情報提供してはどうか。

(食品安全委員会の対応)

- ・ 2013年に「食品中のリストeria・モノサイトゲネス」として評価  
<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20120116331>
- ・ リスク管理機関へ共有

【参考】食中毒統計資料（厚生労働省ウェブサイト）  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html)

### ② 甘味料アスパルテームの発がん性について

(提案内容)

世界保健機関（WHO）よりアスパルテームの発がん性について発表されたが、日本におけるリスク評価はどのようになっているか。また、色々な添加物に対して不安を煽るような報道や情報の流し方がされることが多いが、そもそもADIは無毒性量の1/100で設定されており、極めて大量に摂取しないと当該の疾患にはならないと考える。

しかし、その点の周知がされておらず、不安だけ先行している気がする。食品添加物は、食生活を豊かにするものであり、悪者にされるものではない。

アスパルテームのリスク評価を行ってほしいと思うが、ADI等の基準を明確にし、その意味をしっかりと伝えることも大事である。具体的な例（毎日、ダイエットコーラを30L飲み続けると危ない等）を挙げるような、分かりやすい情報提供でないとただアスパルテームは危ない物という理屈だけが先行する。

糖質制限を余儀なくされる方にとって、少量で甘みを感じられる食品添加物は食生活を豊かにするものである。食品添加物の基準の表現について、分かりやすくする必要があると提言する。

(食品安全委員会の対応)

- ・ 2023年7月にアスパルテームに関するQ&Aを公開  
[https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo\\_map/aspartame.html](https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/aspartame.html)
- ・ リスク管理機関へ共有

# 9. 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進

[本体「第5 食品の安全性の確保に関する研究・調査事業の推進」 p 7～9]

- 今後5年間に推進すべき研究・調査の方向性を明示した「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」（ロードマップ）に基づき、食品健康影響評価技術研究事業及び食品安全確保総合調査事業の計画的・戦略的实施を図っている。  
※ロードマップは概ね5年程度おきに見直すこととされており、令和6年度の改正を目指して令和5年11月の研究・調査企画会議事前・中間評価部会から検討を開始した。
- 「食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題（令和6年度）」に基づき、令和6年度研究課題について、公募、事前評価を経て採択を行った。（令和6年度から食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠を新設して2課題を採択した。）
- 令和5年度に実施中の研究課題及び既に終了した調査・研究課題の成果並びにその活用について、中間評価、事後評価及び追跡評価を行った。
- 研究・調査事業の総体としての目標の達成度合い、実施したプロセスの妥当性や副次的成果等について評価するプログラム評価※を行った。  
※プログラム評価は、5年ごとを目安に、事業全体として効果的かつ効率的に評価を実施する。

## ■ ロードマップ（令和元年8月27日改正）の概要

### ◎ 研究・調査の方向

リスク評価に活用できる成果を得るため、以下の（1）～（3）に焦点を当てて研究・調査を実施

- （1）ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積**
  - ① ハザードの特性に関する科学的知見、ばく露量推定の精緻化やバイオマーカーを用いたばく露量推定手法等のばく露評価に活用できる科学的知見の収集
  - ② 食品の開発・生産・加工及び食品用器具・容器包装の原材料、食品添加物等への最先端の科学技術（ゲノム編集技術、ナノテクノロジー等）の応用に対応したリスク評価に必要な情報の収集・分析
- （2）健康影響発現メカニズムの解明**
  - ① 我が国の食生活に由来するハザードに関する健康影響発現メカニズムの解明
  - ② 通常無害とされる食品を摂取した際に健康影響が発現する集団における発症メカニズム
  - ③ 実験動物の毒性所見からヒトの健康影響発現に外挿する際の妥当性の検証
  - ④ リスク評価に当たって必要な微生物及び化学物質による健康影響発現メカニズムの解明
- （3）新たなリスク評価方法等の活用**
  - ① 新たなリスク評価方法の我が国への導入
  - ② 既存のデータ等の活用によるリスク評価方法の確立
  - ③ 「3Rの原則」の観点からの新たなリスク評価方法の導入や実験方法の改善
  - ④ リスク評価結果に関する国民等の理解と定着

### ◎ 研究事業・調査事業の実施

透明性の確保のため、各事業の運用の根拠と方針を明確化

- ・ 「食品安全委員会食品健康影響評価技術研究の実施について」、「食品安全委員会食品安全確保総合調査の実施について」に基づいて運用
- ・ 翌年度の「食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題」を策定
- ・ 公募等により、研究課題・調査課題の選定を実施
- ・ 課題の選定に当たり、短期的又は中・長期的な活用を視野に入れ、研究・調査の効率的な組み合わせを考慮
- ・ 国内外の研究機関との情報交換の促進
- ・ 他省庁が所管する研究事業・調査事業との連携

### ◎ 研究事業・調査事業の評価

研究事業・調査事業の評価指針に基づく評価を明確化

- （1）研究課題・調査課題の評価**
  - ・ 「食品安全委員会食品健康影響評価技術研究の評価に関する指針」、「食品安全委員会食品安全確保総合調査の評価に関する指針」に基づき、研究・調査企画会議において評価（事前・中間・事後）を実施
  - ・ 研究・調査の成果のリスク評価への活用状況について追跡評価を実施
- （2）研究事業・調査事業のプログラム評価の実施**
  - ・ 研究・調査企画会議において、事業全体についてのプログラム評価を実施（事業の総体としての目標の達成度合い、副次的成果等）
  - ・ 評価結果を事業全般の改善に活用

### ◎ 研究・調査の成果の活用

より一層の成果を得るため、成果の活用について明記

- ・ リスク評価の各段階で成果の活用を図り、関係府省とも共有
- ・ ホームページにおける公表、成果発表会の実施
- ・ 査読のある学術誌での公表促進

## <プログラム評価>

- プログラム評価とは、食品安全委員会が実施する研究事業・調査事業の総体としての目標の達成度合いや副次的成果等についての評価をいう。評価は5年ごとを目安に実施することとされており、前回評価は令和元年度に実施し、今回、令和5年度に実施した。
- 評価項目は以下のとおりであり、各評価項目の判定を踏まえ、研究事業又は調査事業に対する総合的な評価として、S、A、B、Cの4段階で判定を行う。
- **令和5年度の評価**は、研究事業、調査事業ともに総合評価は**A判定**であった。

評価項目		評価基準
I	必要性 (研究・調査制度の意義)	<p>行政的意義及び目的の妥当性等の観点から評価する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>科学的・技術的意義 (ガイドライン、評価の考え方、評価書の作成等のために必要か)</li> <li>社会的・経済的意義 (食品健康影響評価の発展、新たな評価方法の開発、人材育成等に必要か)</li> <li>国費を用いた制度としての意義 (国自らが取り組む必要があるか)</li> </ol>
II	効率性 (研究・調査制度運営方法の妥当性)	<p>制度運営方法の妥当性の観点から評価する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>研究課題及び調査課題の選定手続きの妥当性</li> <li>研究課題及び調査課題の評価方法の妥当性</li> <li>投入された資源(予算)の規模及び配分の妥当性</li> </ol>
III	有効性 (研究・調査制度の目標の達成度、社会等に及ぼす効果)	<p>目標の達成度、社会・経済への貢献等の観点から評価する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>目標(「食品の安全性の確保のための研究・調査の推進の方向性について」(食品安全委員会決定)に対する実績の評価)の達成度</li> <li>目標の今後の達成可能性</li> <li>行政事業への貢献(食品健康影響評価等への貢献)</li> <li>社会への波及効果 (レギュラトリーサイエンスへの貢献、人材育成等)</li> </ol>

## <評価結果>

### ○研究事業：総合評価A

評価項目	評価基準	判定	総合判定	コメント	
I	必要性	1	s	s	概ねリスク評価、ガイドライン、評価書の作成に資する研究課題が選定され、相応の成果が得られている。また、国費を用いて行う研究にふさわしいと考えられる。今後は、日本の食習慣・食環境や日本人の特性を踏まえたリスク評価に資する課題の充実が期待される。
		2	s		
		3	s		
II	効率性	1	a	a	事前・中間評価部会と事後評価部会により、課題の採択から評価まで、効率的に実施され、透明性、公平性が確保された判断がなされている。
		2	a		
		3	a		
III	有効性	1	s	a	目標とその達成可能性、行政事業への貢献、社会への波及効果は評価できる。今後は、若手人材育成のための取組の強化が必要である。
		2	s		
		3	s		
		4	a		

### 【総合コメント】

- ・ 必要性、効率性、有効性の観点から研究制度は概ね目標を達したものと評価する。
- ・ ロードマップの“健康影響発現メカニズムの解明”に対する採択課題数が他と比べるとかなり少ない。例えば若手奨励研究事業を設けて研究を募るなど、応募課題を増やす工夫が求められる。
- ・ リスク評価に携わる人材の確保、特に若手や女性研究者の育成の観点にも考慮することが望まれる。

○ 調査事業：総合評価A

評価項目	評価基準	判定	総合判定	コメント
I 必要性	1	a	a	科学的・技術的意義及び社会的・経済的意義ともに十分である。
	2	a		
	3	a		
II 効率性	1	a	a	課題の選定、成果の評価は適切に行われている。ただし、調査事業に応募する事業体に偏在が見られることから、調査を実施できる事業体を育てる工夫又は事業体の数の拡充を図る必要がある。その点からも、また人材育成の観点からも、大学などのアカデミアが事業を請け負い遂行した調査課題があったことは効率的かつ有意義であった。
	2	a		
	3	a		
III 有効性	1	a	a	調査事業全体を Web で公開しており、社会への波及効果があると認められる。Web で公開されている調査報告書の利用状況を食品安全委員会が把握できる仕組みを構築してはどうか。
	2	a		
	3	a		
	4	a		

【総合コメント】

- ・調査制度としては十分目標を達成しており、行政への貢献度も高い。
- ・調査結果のリスク評価への利用については、利用率の低い年度もあることから、今後の活用を期待する。
- ・ロードマップの“健康影響発現メカニズムの解明”の項目については、調査事業としてこの項目の必要性や適格性を今後再考する必要がある。
- ・調査事業に応募する事業体に偏在が見られることから、大学をはじめとする新たな調査事業体の拡充等を図る必要がある。

<令和4年度終了 食品健康影響評価技術研究の事後評価 結果一覧>

研究課題名	主任研究者 (所属組織)	評価結果			
		総合点 (20点)	研究の 妥当性 (5点)	目標の 達成度 (5点)	成果の 有用性 (10点)
①ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積					
ノロウイルスによる健康被害実態及び食品寄与割合の推計に関する研究	上間 匡 (国立医薬品食品衛生研究所)	12.8	3.6	3.0	6.1
新生児期から乳幼児期におけるメチル水銀の曝露評価	龍田 希 (東北大学)	17.6	4.8	4.1	8.8
鶏肉のフードチェーンを通じたカンピロバクターの定量的動態解析とリスク低減効果の評価に向けた研究 ※当初は2年計画の研究であったが、主任研究者と分担研究者が交代した上で、研究は1年で終了した。	窪田 邦宏 (国立医薬品食品衛生研究所)	13.9	4.1	3.1	6.6
②健康影響発現メカニズムの解明					
無機ヒ素のヒト体内での健康影響発現メカニズムに関する研究	魏 民 (大阪公立大学)	16.1	4.4	4.1	7.6
③新たなリスク評価方法等の確立					
国際動向に立脚した農薬代謝物の新たなリスク評価手法に関する研究	小野 敦 (岡山大学)	17.3	4.5	4.4	8.4
乾燥・貧栄養ストレス下で生残する食中毒細菌のフードチェーンにおける動態解明と食中毒リスク予測手法の開発	小関 成樹 (北海道大学)	16.1	4.0	4.3	7.9
遺伝子組換え台木と非組換え穂木間の生体成分輸送に起因する食品安全性の評価点解明	太田 大策 (大阪公立大学)	16.8	4.4	4.3	8.1
④その他					
食品中の汚染物質のリスク評価手法に関する研究	岩澤 聡子 (防衛医科大学校)	15.5	4.3	3.8	7.5

## <令和5年度 食品健康影響評価技術研究 新規採択・継続課題一覧>

研究課題名	主任研究者（所属組織）	採択年度	研究課題名	主任研究者（所属組織）	採択年度												
①ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積			④その他（続き）														
国内の鉛ばく露の実態と小児の神経発達への影響に関する研究	岩井 美幸 (国立環境研究所)	令和4年度	国際動向に鑑みた食品中の残留農薬に係る発達神経毒性学分野のリスク評価手法に関する研究	栞形 麻樹子 (国立医薬品食品衛生研究所)	令和5年度												
誘電泳動法を用いた細胞分離・捕足技術の確立によるViable But Non-Culturable状態のカンピロバクターの網羅的特性解析	小関 成樹 (北海道大学)		養殖水産動物における薬剤耐性指標細菌の設定及びモニタリングの試行	臼井 優 (酪農学園大学)													
アニサキス食中毒リスク評価に関する調査研究	大西 貴弘 (国立医薬品食品衛生研究所)		アレルギー誘発性を有する植物に由来するタンパク質の網羅的消化性評価	児玉 浩明 (千葉大学)													
<i>Campylobacter jejuni</i> における未解明な環境適応機構に対する新しいアプローチの確立	山本 章治 (国立感染症研究所)																
②健康影響発現メカニズムの解明																	
化学物質による非遺伝毒性発がんの新規リスク予測・評価手法の開発	吉成 浩一 (静岡県立大学)	令和4年度															
③新たなリスク評価方法等の確立																	
食品関連化学物質のリスク評価におけるリードアクロス手法の適用と信頼性評価に関する研究	山田 隆志 (国立医薬品食品衛生研究所)	令和5年度	<h3>&lt;令和5年度 食品安全確保総合調査&gt;</h3> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">調査課題名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①</td> <td>アレルギーを含む食品のファクトシート（そば類、えび・かに）の作成に向けた科学的知見の調査</td> </tr> <tr> <td>②</td> <td>パーフルオロ化合物に係る国際機関等の評価及び科学的知見の情報収集並びに整理</td> </tr> <tr> <td>③</td> <td>農薬リスク評価に関する海外状況調査（令和5年度）</td> </tr> <tr> <td>④</td> <td>食品安全委員会が地方自治体等と連携して行う食品安全に関する情報発信・リスクコミュニケーションの強化に関する調査（令和5年度）</td> </tr> <tr> <td>⑤</td> <td>新たな育種技術を活用した新規食品の安全性評価手法等に関する調査</td> </tr> </tbody> </table>			調査課題名		①	アレルギーを含む食品のファクトシート（そば類、えび・かに）の作成に向けた科学的知見の調査	②	パーフルオロ化合物に係る国際機関等の評価及び科学的知見の情報収集並びに整理	③	農薬リスク評価に関する海外状況調査（令和5年度）	④	食品安全委員会が地方自治体等と連携して行う食品安全に関する情報発信・リスクコミュニケーションの強化に関する調査（令和5年度）	⑤	新たな育種技術を活用した新規食品の安全性評価手法等に関する調査
調査課題名																	
①	アレルギーを含む食品のファクトシート（そば類、えび・かに）の作成に向けた科学的知見の調査																
②	パーフルオロ化合物に係る国際機関等の評価及び科学的知見の情報収集並びに整理																
③	農薬リスク評価に関する海外状況調査（令和5年度）																
④	食品安全委員会が地方自治体等と連携して行う食品安全に関する情報発信・リスクコミュニケーションの強化に関する調査（令和5年度）																
⑤	新たな育種技術を活用した新規食品の安全性評価手法等に関する調査																
食品に含まれるトランス脂肪酸の摂取量推計に係る研究	近藤 一成 (昭和女子大学)																
最新のベンチマーク手法をリスク評価に実装するための課題に関する研究	松本 真理子 (国立医薬品食品衛生研究所)																
リスク評価のデジタル化：情報収集と解析の自動化による省力化と精度向上	小山 健斗 (北海道大学)																
④その他																	
食品中に存在するナノ粒子のリスク評価手法に関する研究	広瀬 明彦 (化学物質評価研究機構)	令和4年度															
細胞培養技術を用いて製造される食肉のリスク評価手法に関する研究	五十君 静信 (東京農業大学)																

# <食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題（令和6年度）（令和5年8月29日 食品安全委員会決定）>

## ○ 研究事業及び調査事業において、「食品健康影響評価技術研究及び食品安全確保総合調査の優先実施課題（令和6年度）」を決定した。

※ ロードマップにおいて研究・調査の方向として、ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積、健康影響発現メカニズムの解明、新たなリスク評価方法等の活用の3つの柱に焦点を当てて実施するとされている

## ○ 令和6年度から、食品のリスク評価を担う若手の専門家の育成枠を設けて公募を実施した。（4課題応募があり2課題採択した。）

### I-1 ハザード・ばく露実態の評価に必要な科学的知見の集積

ばく露量推定の精緻化に関する研究 <研究事業>

食品中の化学物質・汚染物質のばく露と健康影響に関する研究 <研究事業>

アレルギーを含む食品のファクトシートのための科学的知見の収集等に関する調査 <調査事業>

### I-2 健康影響発現メカニズムの解明

食品中の化学物質・汚染物質の健康影響発現メカニズムに関する研究 <研究事業>

化学物質・汚染物質のリスク評価における新たなエンドポイントに関する研究 <研究事業>

食品により媒介される微生物等の特性及びその健康影響に関する研究 <研究事業>

### I-3 新たなリスク評価方法等の活用

食品分野における新食品及び新食品素材のリスク評価の手法の研究 <研究事業>

新たなアプローチによる評価方法（NAMs）に関する研究 <研究事業>

ベンチマークドーズ法（BMD法）のリスク評価への活用における課題を明らかにする研究 <研究事業>

デジタルトランスフォーメーション（DX）推進に関する研究 <研究事業>

農薬の再評価に係る諸外国の状況調査 <調査事業>

食品添加物に係る諸外国の状況調査 <調査事業>

デジタルトランスフォーメーション（DX）推進に関する調査 <調査事業>

### II その他の研究・調査課題

研究者からの提案に基づく研究

緊急性の高い食品健康影響評価に関する研究・調査

### III 食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠

食品健康影響評価の的確かつ継続的な推進に向けて、将来の食品のリスク評価を担う専門家を育成することを目的として、研究事業の中で、若手研究者\*を主任研究者とする研究課題を一定程度採択する。研究課題については、I及びIIを含めて広く食品健康影響評価に関するものを対象とする

※ 現時点の若手研究者の定義

令和6年4月1日時点において、年齢が、男性の場合は満40歳未満の者（昭和59年4月2日以降に生まれた者）、女性の場合は満43歳未満の者（昭和56年4月2日以降に生まれた者）、又は博士号取得後10年未満の者。ただし、産前・産後休業又は育児休業をとった者は、満40歳未満又は満43歳未満の制限に、その日数を加算することができる。

（参考）

研究委託費の規模（※間接経費を含む。）：年間200～300万円程度  
研究期間：1年～2年

## <令和6年度 食品健康影響評価技術研究新規採択一覧>

研究課題名	主任研究者	所属組織	評価結果			
			総合点 (20点)	研究の 妥当性 (5点)	目標の 達成度 (5点)	成果の 有用性 (10点)
食品健康影響評価におけるOECD QSAR アセスメントフレームワーク(QAF)に基づく変異原性評価法の実装	古濱 彩子	国立医薬品食品衛生研究所	16.0	4.4	3.9	7.8
人工知能技術を用いた農薬評価書活用システムのフィージビリティスタディ	竹下 潤一	国立研究開発法人産業技術総合研究所	15.6	4.4	4.0	7.3
ナノマテリアルの粒径閾値の設定に向けた経口毒性解析に関する研究(※)	東阪 和馬	大阪大学	14.8	3.9	3.5	7.4
日本で食経験の乏しい昆虫を新食品素材とする場合のリスク評価に関する研究	伊藤 美千穂	国立医薬品食品衛生研究所	14.6	3.9	3.8	7.0
HEV を中心とした豚由来の食中毒起因微生物のリスク評価に向けた研究(※)	遠矢 真理	国立医薬品食品衛生研究所	14.3	3.9	3.4	7.0
ばく露量推定の精緻化に資する食品の喫食量調査手法に関する研究	平原 嘉親	摂南大学	13.6	3.9	3.0	6.8

※食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠

## <令和6年度 食品安全確保総合調査>

調査課題名	
①	アレルギーを含む食品のファクトシート（落花生）等の作成に向けた科学的知見の調査
②	くるみアレルギーに係る食品表示についてのファクトシート作成のための情報収集
③	農薬リスク評価に関する海外状況調査（令和6年度）
④	食品添加物の海外の評価結果及び科学的知見に関する情報収集

(参考) 食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠とは（優先実施課題の抜粋）【再掲】

### Ⅲ 食品健康影響評価を担う若手専門家の育成枠

食品健康影響評価の的確かつ継続的な推進に向けて、将来の食品のリスク評価を担う専門家を育成することを目的として、研究事業の中で、若手研究者※を主任研究者とする研究課題を一定程度採択する。研究課題については、Ⅰ及びⅡを含めて広く食品健康影響評価に関するものを対象とする

※ 現時点の若手研究者の定義

令和6年4月1日時点において、年齢が、男性の場合は満40歳未満の者（昭和59年4月2日以降に生まれた者）、女性の場合は満43歳未満の者（昭和56年4月2日以降に生まれた者）、又は博士号取得後10年未満の者。ただし、産前・産後休業又は育児休業をとった者は、満40歳未満又は満43歳未満の制限に、その日数を加算することができる。

(参考)

研究委託費の規模(※間接経費を含む。)：年間200～300万円程度  
研究期間：1年～2年

# 10. リスクコミュニケーションの戦略的な実施 [本体「第6 リスクコミュニケーション・情報発信の促進」p9～16]

シンポジウムや意見交換会の開催、情報発信、講師派遣等を実施した。

## ■ 主な取組み

設立20周年企画  
(20周年  
シンポジウム等)

意見交換会

情報発信

講師派遣

令和5年7月1日に**食品安全委員会**が**設立20周年**を迎えたことを記念した取組を実施。

食品健康影響評価のプロセス及び結果に関する透明性を確保するため、報道関係者や一般消費者、食品関係事業者、地方公共団体職員等を対象に、**対面及びオンラインセミナー（ウェビナー）**形式で意見交換会を開催。

国際機関による発がん性分類結果の発表など、**社会的に関心が高い話題を中心にQ&A**を作成。FacebookなどのSNSやホームページを通じたタイムリーな情報を発信。

地方公共団体と共催での意見交換会、地方公共団体や大学、消費者団体等が主催する学習会等への講師派遣を実施した。

### 概要

### 具体的な取組み

- ✓ これまでの食品健康影響評価の結果や意味をテーマ別に解説する特別連載記事を公開（6月～継続中）
- ✓ 一般消費者向けに20年間の委員会のあゆみやこれまでのリスク評価の主な成果をまとめた「記念誌」を作成（8月）
- ✓ 記念式典及び国際シンポジウム～リスク評価機関が直面する新たな課題とそれに対応するための体制整備～（9月）
- ✓ シンポジウム開催に先立ち、報道関係者に事前解説・意見交換（8月）

- ✓ **有機フッ素化合物（PFAS）**の食品健康影響評価書（案）（1月、2月、3月）
- ✓ **農薬の再評価**に係る食品健康影響評価～試験データを私たちはどう判断するのか～（11月、3月）

※コロナの状況も落ち着いたことから、報道関係者との意見交換会については直接的なコミュニケーションを重視するため、対面のみでの開催を再開した。また、一般向けの意見交換会については、拡散性・利便性を考慮するとともに、幅広く質問にお答えするため、オンラインセミナー形式を継続した。

- ✓ **アスパルテーム**に関するQ&A（7月）
- ✓ **PFOA及びPFOS**に対する**国際がん研究機関（IARC）**の評価結果に関するQ&A（12月）
- ✓ 「**有機フッ素化合物（PFAS）**」評価書（案）に関するQ&A（1月）



○Xの閲覧数の多かった投稿例（閲覧数順）  
（食中毒の危険が高い食べ方など報道やインターネットで話題になっていたテーマについて発信）

（閲覧数130万）

（閲覧数16万）

（閲覧数10万）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ\_PR · 2023年4月12日  
この春 #自炊デビュー した皆さん、  
#食中毒予防 のため、「#生のお肉は洗わない」 ください！  
細菌が飛び散って周りの調理器具や食品についてしまうおそれがあります。



内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ\_PR · 2023年5月24日  
6月7日は世界食品安全の日。みんなが食品の安全のために果たしている役割は何かを確認し、そのためにどう行動するべきかを考え共有しましょう。共通のハッシュタグをつけてご自身の活動をつぶやき、RTしましょう。  
#世界食品安全の日 #WorldFoodSafetyDay  
fsc.go.jp/sonota/world\_f...



内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ\_PR · 2023年5月31日  
細菌 #クロノバクター・サカザキ、海外では感染した #乳児 の死亡事例あり。赤ちゃんを感染症から守るため、#粉ミルク は必ず70度以上のお湯で溶きましょう。粉ミルクを熱いお湯で作る理由、すぐに消費する理由、すぐに消費とはどれくらいかなどについてQ&Aを公開しました  
fsc.go.jp/foodsafetyinfo...



○関係省庁との連携  
（厚労省のポストをリポスト）

あなたがりポストしました  
厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin\_ANZEN · 2023年11月29日  
【#食中毒 に注意】11月29日は #いい肉の日！  
加熱不十分な #ハンバーグ 等による食中毒が発生しています。生のお肉には食中毒菌が付着している危険性があります。加熱が不十分な生焼けのお肉では食中毒の可能性がります。ハンバーグなどお肉はよく焼いて食べましょう！  
mhlw.go.jp/stf/seisakunit...



○時季をとらえたポスト例  
（梅雨セレウス菌）

（10月黄色ブドウ球菌）

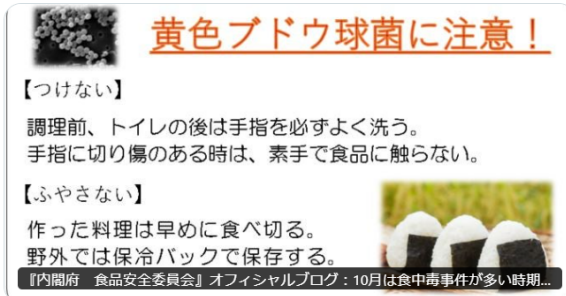
（12月ノロウイルス）

（クリスマス、年末年始）

内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ\_PR · 2023年6月14日  
#セレウス菌 は #梅雨 の時期に注意が必要な食中毒菌の一つ。熱に強く通常の #加熱調理 で殺菌できません。#食中毒 発生が多い食品はチャーハンや焼きそばなど。大量調理は必ず必要な量を作り、早く食べましょう。保存する場合は速やかに冷蔵後へ。  
ameblo.jp/cao-fscj-blog/...



内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ\_PR · 2023年10月12日  
実は10月は食中毒の発生が多い時期です。「黄色ブドウ球菌」は私たちの周りの環境に広く存在し食中毒の原因になる菌です。野外でのレジャーや運動会など、お弁当等を作るときは食中毒菌を「つけない」対策を。また作った料理は早めに食べきるなど「ふやさない」対策を。



内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ\_PR · 2023年12月13日  
ノロウイルス食中毒に注意。イベントでの弁当や施設内で提供された食品が原因とみられる事例が数多く報告されています。おう吐や下痢などの症状がある方は食材を扱わないようにしましょう。感染者の触れた場所にウイルスがいることがあり注意。食材を扱う前に手洗いの徹底を！  
ameblo.jp/cao-fscj-blog/...



内閣府食品安全委員会事務局 広報 @FSCJ\_PR · 2023年12月21日  
#クリスマス や #お正月 にお肉料理をするときは、加熱不足による食中毒に注意しましょう。安全なお肉料理のためのポイントを #食品安全委員会 公式YouTubeチャンネルで紹介しています。安全でおいしい #肉料理 で楽しい年末年始をお過ごしください。



## ○ウェブサイト



川西徹委員。食品安全委員会では、食品添加物や遺伝子組換え食品などを担当している。薬学博士

・川西徹委員インタビュー  
「着色料として用いられる食品添加物、二酸化チタンを解説します」

食品添加物に対する市民の関心は強く、さまざまな物質が話題になります。中でも最近、関心が高まっているのが「二酸化チタン」です。世界各国で白色の着色料として広く使われてきましたが、欧州食品安全機関（EFSA）が2021年、「遺伝毒性の懸念を排除できない」と評価し、欧州連合（EU）で2022年、食品添加物としての使用が禁止されました。一方、英国やカナダ、オーストラリア・ニュージーランドは、EFSAの評価なども踏まえて検討しましたが、EFSAの見解を支持せず、これらの国では使われ続けています。また、二酸化チタンは、医薬品の添加物としても使われており、EUも医薬品への使用は継続しています。

こうした世界の状況を受け、厚生労働省が科学者らに委託した調査や研究の内容について、2023年7月の厚生労働省食品衛生分科会食品添加物部会で審議されました。その結果について、2023年9月の内閣府食品安全委員会添加物専門調査会で報告されました。同調査会は11月、二酸化チタンの安全性について議論し、「現在の知見からヒトの健康に安全上の懸念を示唆する根拠はなく、食品添加物として使用する程度の量であれば、特に問題ない」という意見に集約されました。

同調査会の専門家が、関連する学術論文、EFSAや他国の機関の報告書などを精査しての判断ですが、EUは禁止なのに、と不安を覚える人もいるでしょう。そこで、食品安全委員会が食品添加物を担当する川西徹委員に詳しく解説していただくことにしました。

### PFOA（パーフルオロオクタン酸）及びPFOS（パーフルオロオクタンスルホン酸）に対する国際がん研究機関（IARC）の評価結果に関するQ&A

2023年12月5日公開  
(2023年12月21日更新)

有機フッ素化合物のうち、PFOA（パーフルオロオクタン酸）及びPFOS（パーフルオロオクタンスルホン酸）について、世界保健機関（WHO）傘下の機関である国際がん研究機関（IARC）が発がん性を評価し、その結果を2023年11月30日、公表しました。IARCは、PFOAをグループ1に、PFOSをグループ2Bに分類しました。併せて、PFOAやPFOSについての社会的関心が高いことから、食品安全委員会は、今回のIARCによる発がん性分類の結果や意味について、Q&A形式で整理し、情報提供することになりました。

なお、現在、食品安全委員会は、PFOAやPFOSを中心に、有機フッ素化合物（PFAS）を食品を通して摂取した場合の健康影響について評価中です。発がん性を含む様々な毒性について、国内外から収集した知見を精査して見解をまとめ、その結果を、評価書として公表する予定です。

このウェブページは、PFOA及びPFOSに対するIARCが発表した内容やその意味について、客観的に解説することを目的とするものであり、食品安全委員会としての見解を示すものではありません。今後とも、IARCが公表する情報を見ながら内容の更新を行ってまいります。

#### 情報提供（Q&A形式）の内容

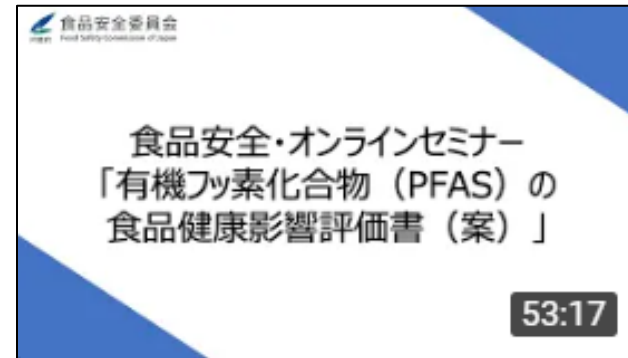
- Q1 PFOA及びPFOSとは何ですか？
- Q2 IARCが発がん性分類は何を示しているのか？
- Q3 IARCが分類する4つのグループとは？
- Q4 今回のIARCの評価結果は？
- Q5 今回のIARCが、パーフルオロオクタン酸（PFOA）の発がん性分類を「グループ1」とした根拠は？
- Q6 今回のIARCが、パーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）の発がん性分類を「グループ2B」とした根拠は？
- Q7 PFOAやPFOSを摂取すると、がんを引き起こすのか？

<参考リンク> さらにPFASについて知りたい方へ

## ○令和5年度に公式YouTubeチャンネルで公開した主な動画



世界食品安全の日  
「食品規格がいのちを救う」



食品安全オンラインセミナー  
「有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価書（案）」



食品安全セミナー  
「農薬の再評価に係る食品健康影響評価」について

## 12. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 [本体「第6の2「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発」 p12~15]

### (解説講座・意見交換会・講師派遣・訪問学習受け入れ)

#### ■ 食品関係事業者や行政関係者を主な対象とした講座を開催

○「食品安全セミナー」（オンライン及び動画配信）

括弧内の数字は申込又は参加人数

開催日	開催方法	内容	主な対象者
2/22	オンラインセミナー	「有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価書（案）」（514名） 講師：浅野委員、姫野WG座長	食品関係事業者、一般消費者、自治体職員等
3/28	オンラインセミナー	「農薬の再評価に係る食品健康影響評価」について（388名） 講師：浅野委員	農薬関係事業者、一般消費者、自治体職員等

#### ■ 地方公共団体と連携

- ✓ 学校関係者を対象に、講演とグループワークを主体とした意見交換会を開催（共催）
- ✓ 一般消費者等を対象に、地方公共団体が希望する情報を提供（講師派遣）

○地方公共団体との意見交換会（共催）

開催日	共催先	内容	主な対象者
8/25	佐賀県	食物アレルギーについて（100名）	一般消費者
10/16	沖縄県	食中毒について（30名）	高校生
12/1	京都府	身近な食品のリスク（カフェインの安全性について）（60名）	大学生
2/28	滋賀県	自治体が行うリスクコミュニケーションについて（20名）	食品衛生監視員

○学生・生徒の訪問受け入れ（対面）

開催日	受け入れ団体	内容
12/5	防衛医科大学校	・食品の安全を守る仕組みについて ・医系技官との情報交換 ・親委員会傍聴

○講演（講師派遣）（31回開催）

※一部抜粋

開催日	内容	主な対象者
5/18	微生物等に関する評価指針（山本委員長）（100名）	食品関係事業者、一般消費者 (※ifia/HFE Japan2023にて講演)
8/10	低温調理は大丈夫？お肉の取扱いと食中毒予防（香西委員）（150名参加）	一般消費者（岡崎市）
8/26	サプリメントの弊害と正しい摂り方（協委員）（30名参加）	京都府保険医協会
10/20	食品安全委員会の20年 これまでの歩みと今後の展望（浅野委員）（100名参加）	全国食品衛生監視員協議会
2/2	食品添加物の安全性評価（川西委員）（150名参加）	一般消費者（大阪府）

### 13. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 [本体「第6の3 関係機関・団体との連携体制の構築」 p15～16] (リスク管理機関との連携)

- 関係省庁（消費者庁、厚生労働省、農林水産省、経済産業省）と連携し、児童、大学生、一般消費者を対象に意見交換会等を実施

#### ○関係省庁と連携した意見交換会

開催日	開催地	対象	内容
8/5,6	宮城県	児童 一般消費者	みやぎ元気まつり2023
9/1～3	東京都		GOOD LIFE フェア2023
10/28,29	大阪府		第11回咲州こどもEXPO2023
11/6	東京都	一般消費者	食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質と復興の歩み」 (対面+オンライン会議システム)
11/15	大阪府		
12/8	滋賀県	大学生	
12/21	東京都		
12/22	石川県		
1/23	福島県		
3/4	福岡県		

#### ★意見交換会への感想

- 放射性物質の安全性について断片的には理解していたものの、系統だって説明を聞いて理解が深まった。
- 保健所職員として、市民対応を含め、分かりやすく伝えるために今日の内容を使っていきたい。

## 14. 「食品の安全」に関する科学的な知識の普及啓発 [本体「第6の3 関係機関・団体との連携体制の構築」 p15～16] (報道関係者、関係団体、学術団体との連携)

- 報道関係者を対象に、食品の安全に関する社会的関心が高いテーマについて、基礎的な科学的情報を提供

### ○報道関係者との意見交換会

開催日	テーマ
8/23	設立20周年を迎えた食品安全委員会が開催する国際シンポジウムの事前解説 →9/1に実施した食品安全委員会設立20周年国際シンポジウムでの講演内容について、事前に記者向けに概要を解説。
11/27	「農薬の再評価に係る食品健康影響評価」について～試験データを私たちはどう判断するのか～ →農薬の再評価において、各種試験成績や公表文献をどのように収集・評価するのか、また、どのようにして透明性を確保するのかについて解説。
1/26	有機フッ素化合物(PFAS)の食品健康影響評価書(案)に関する記者ブリーフィング →PFASワーキンググループが取りまとめた評価書(案)について、公開当日に記者向けブリーフィングを実施。

- 学会等での委員による講演やブース展示を通して、関係団体や学術団体との連携強化

学会名	内容	※一部抜粋
日本食品衛生学会	山本委員長：講演「リスク評価に基づく食中毒制御」	
日本食品微生物学会	山本委員長：講演「食品安全委員会の20年の歩みと今後の展望」	
AOAC日本	山本委員長：講演「食品微生物におけるリスクと予測微生物学」	
日本毒性病理学会	浅野委員：講演「食品中化学物質の安全性評価」	

(各学会にブース出展を実施した他、複数の学会大会要旨集に広告を掲載し、食品安全委員会の周知活動を行った)

## 15. 食品安全委員会20周年関連の取組み

[本体「第6 リスクコミュニケーション・情報発信の促進」p9、「第9の3 海外の食品安全機関等との連携強化」p19]

### ■ 食品安全委員会20周年国際シンポジウム

7月1日に食品安全委員会が設立20周年を迎えたことを記念し、「食品安全委員会20周年記念式典及び国際シンポジウム」を9月1日に三田共用会議所にて開催した。式典では、河野大臣の式辞に続き、消費者団体、海外政府機関、関係省庁の来賓代表より祝辞をいただいた。国際シンポジウムでは、食品安全委員会委員のコーディネートののもと、シンガポール食品庁、米国食品医薬品庁、欧州食品安全機関、経済協力開発機構および(一財)化学物質評価研究機構の講師による講演・議論を行い、リスク評価機関が今後直面する新たな課題の対応に向けて国際連携の強化を図っていくことで合意した。

= 国際シンポジウムテーマ =

第1部「リスク評価機関が今後直面する新たな課題」

第2部「新たな評価手法の導入」

第3部「将来に向けたリスク評価機関の体制整備」

= 国際機関等からの招聘講師 =

シンガポール食品庁 Tan Lee Kim氏

米国食品医薬品庁 Kristi Muldoon Jacobs氏

欧州食品安全機関 Carlos Goncalo Das Neves氏、Barbara Gallani氏

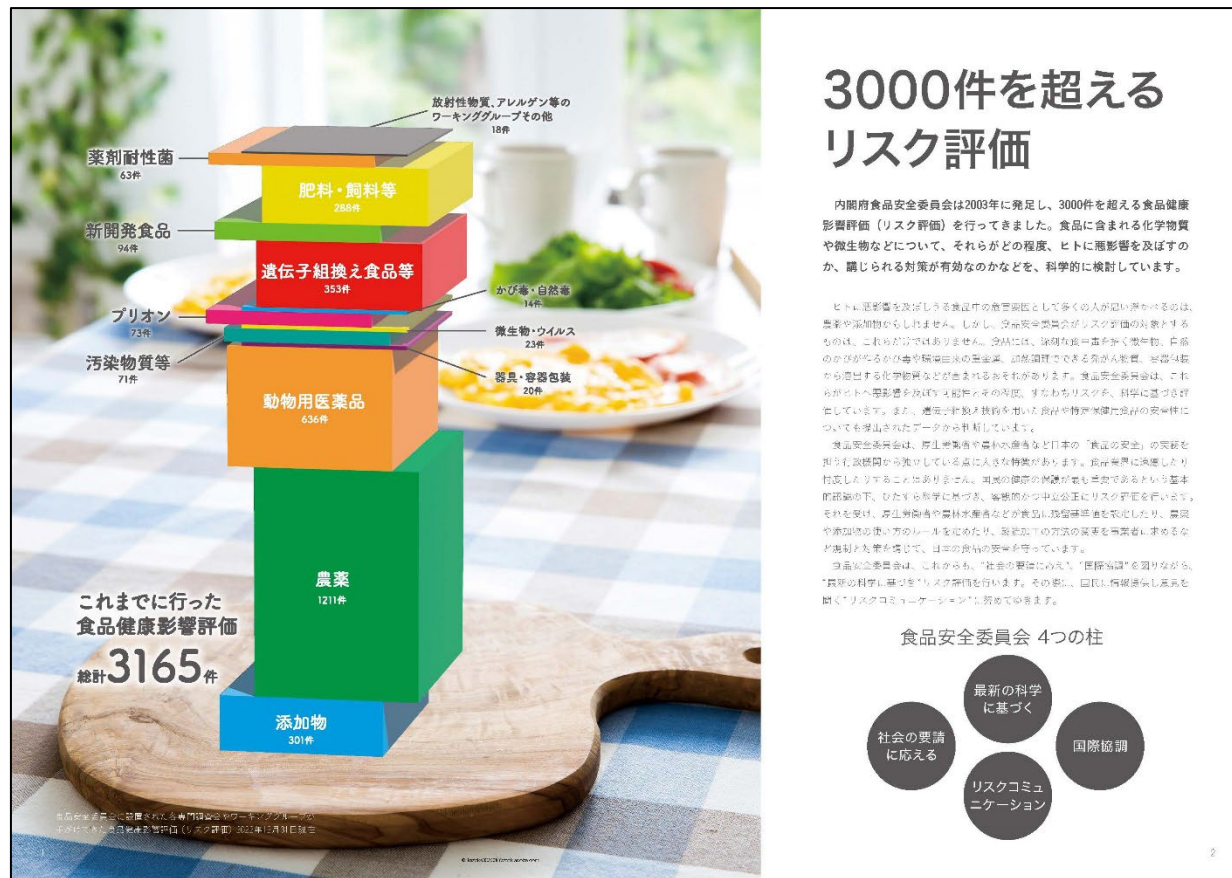
経済協力開発機構 Robert Diderich氏

(一財)化学物質評価研究機構 安全性評価技術研究所 広瀬 明彦氏



## ■ 食品安全委員会20周年記念誌

設立20周年を機に、記念誌「食品安全委員会の20年 ～日本の食品安全を守るために～」を発行した。本冊子は、委員会の20年を振り返り、食品安全委員会設立の経緯や役割、これまで実施してきた主なリスク評価の成果について、消費者の食生活との関わりを考慮しながら、写真や図表を多く盛り込んで作成したものであり、9月1日開催の国際シンポジウムにおいて来場者に配布した。また、本冊子は各種意見交換会や学会等で広く配布し、広報活動に活用している。



## ■ 特別連載記事 (Web)

設立20周年を機に、これまで食品安全委員会が行ってきた数々の食品健康影響評価の中から、主要なテーマについて松永委員が解説する特別連載記事を委員会ウェブサイトに掲載している。

一般消費者向けに、評価内容だけでなくその背景や、関係省庁（リスク管理機関）における評価結果の活用までの一連の流れ等について解説している。不定期の連載として、2024年3月までに「トランス脂肪酸」「薬剤耐性(AMR)」「カンピロバクター」「健康食品」「アクリルアミド」「プリオン（前・後編）」の7本を掲載。今後「かび・かび毒」や「カドミウム」を取り上げる予定。

### 食品安全委員会の20年を振り返る

#### 第4回 「健康食品」は安全とは限らない～委員長らが異例の呼びかけ

2023年（令和5年）8月17日

食品安全委員会委員 松永和紀

#### 国民の皆様へ 「健康食品」について 気をつけてほしいこと

- ・ 「食品」であっても安全とは限りません。
- ・ 大量に摂ると健康を害するリスクが高まります。
- ・ ビタミン・ミネラルをサプリメントで摂ると過剰摂取のリスクがあります。
- ・ 「健康食品」は医薬品ではありません。品質の管理は製造者任せです。
- ・ 誰かにとって良い「健康食品」があなたにとって良いとは限りません。



健康の維持・増進の基本は、栄養バランスのとれた食事、適度な運動、十分な休養です……。

それはよく知ってる。だけど、現実には容易じゃない。だから、不摂生をカバーしてくれる食品を探しているんだよ。

### 食品安全委員会の20年を振り返る

#### 第6回 BSE問題前編～20年前、食品安全委員会設立のきっかけに

2023年（令和5年）11月27日

食品安全委員会委員 松永和紀

#### 食品安全行政を変えたBSE問題

- ・ 原因は、感染性タンパク質「BSEプリオン」
- ・ BSE感染牛の脳や脊髄などを食べたヒトが感染し、vCJDを発症
- ・ BSE感染牛は世界で約19万頭、国内で36頭。vCJD患者は世界で230人、国内は英国滞在経験者1人
- ・ 日本の食品安全行政の問題点が明らかとなり、2003年に食品安全委員会を設立



日本で初めて、牛海綿状脳症(BSE)に感染した牛が見つかったのは2001年のことでした。最後に国内で感染牛が見つかったのが2009年。BSE問題は、日本の食品安全行政を大きく変えました。ところが、今では知らない人が増えているようです。

## 16. 緊急時対応訓練の実施 [本体「第7の3 緊急時対応訓練の実施」 p17]

令和5年1月31日の第887回委員会会合において決定した令和5年度緊急時対応訓練計画に基づき、実務研修と確認訓練の2本立ての訓練設計により実施した。

### 実務研修



### 確認訓練

#### ○緊急時対応手順研修

- ✓ 開催日：6月9日
- ✓ 参加者：事務局職員（33名）
- ✓ 内容：緊急時対応手順概要の周知及びホームページやSNS等での情報発信に必要な知識・技能の習得を目的として実施。

#### ○事例研修

- ✓ 開催日：11月29日
- ✓ 参加者：委員、事務局職員、関係省庁職員（約80名）
- ✓ 内容：日本における初めてのBSE感染牛を確認したときに、実際に農林水産省で対応した職員の話聞き、BSE問題に関する調査検討委員会において指摘された問題点や、この問題を受けて設置された食品安全委員会の役割について再確認した。

その上で、現在その役割を果たしているのか、足りない部分はないか、今後我々がどのように食品安全行政を遂行していくべきか、について議論が行われた。

#### ○確認訓練

- ✓ 開催日：12月20日
- ✓ 参加者：常勤委員、事務局職員、消費者庁、警察庁、厚生労働省、農林水産省
- ✓ 内容：訓練は、具体的なハザード名を含めシナリオ非提示で、テレワーク中等出勤していない職員もいる中で、事案が発生してから連絡、情報共有、資料を作成する等実践的に行った。

なお、本訓練は消費者庁が企画の中心となり、消費者庁、食品安全委員会、警察庁、厚生労働省、農林水産省の5府省庁合同で訓練を行い、消費者安全総括官制度に基づく対応を確認した。

#### 【訓練で用いた仮想シナリオの概要】

- 1 危害因子  
農薬「マラチオン」
- 2 原因食品  
冷凍食品
- 3 状況設定及び訓練の経過  
10：00 厚生労働省から情報共有（農薬混入による商品回収の情報）  
10：30 食品安全委員会、農林水産省が毒性情報に関する企業の発表内容の誤りを指摘  
11：20 厚生労働省から情報提供（消費者向け注意喚起の資料の共有）  
12：00 食品安全委員会ホームページ、Facebook及びXに厚労省が情報を公表したことを投稿  
15：30 当該緊急事態の案件に係るQ & A をホームページ、Facebook及びXに掲載  
総括官会議開催（ウェブ開催）  
随時：食品安全委員会に国民や報道機関からの問い合わせが相次ぐ。

# 17. 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用

[本体「第8 食品の安全性の確保に関する情報の収集、整理及び活用」p17]



# 18. 国際協調の推進 [本体「第9 国際協調の推進」 p18,19]

- ✓ 海外への情報発信として、評価が終了した食品健康影響評価の要約及び海外からの関心も高いと思われる評価指針等の英訳を順次HPに掲載
- ✓ 委員会の英文電子ジャーナル「Food Safety – The Official Journal of Food Safety Commission –」を発行した。
- ✓ 国際会議等（ウェブ会議システム等による開催も含む。）に出席し、国際的な議論への貢献及び必要な情報の収集を行った。
- ✓ 9月に開催した食品安全委員会20周年記念シンポジウムでは、SFA、FDA、EFSA、OECDから政府関係者や専門家を招待し、リスク評価に係る国際的な知見及び動向について理解を深めるとともに、これらの食品安全機関等との連携強化を図った。

## < 令和5年度にFood Safetyに掲載された主な論文等 >

タイトル	著者
Acrylamide in Cooked Sprouts of Mung Bean ( <i>Vigna radiata</i> )	Kazuhiro Chiku, Ai Yamada, Yui Shibasaki, Yoshiki Makino, Taidoh Komatsuzaki, Mitsuru Yoshida
Multi-omics Analyses of Non-GM Tomato Scion Engrafted on GM Rootstocks	Takumi Ogawa, Kanae Kato, Harue Asuka, Yumi Sugioka, Tomofumi Mochizuki, Takumi Nishiuchi, Taira Miyahara, Hiroaki Kodama, Daisaku Ohta
Antimicrobial Resistant Bacteria Monitoring in Raw Seafood Retailed: a Pilot Study Focused on <i>Vibrio</i> and <i>Aeromonas</i>	Akira Fukuda, Ryu Tsunashima, Masaru Usui
Discontinuous Translocation of a Luciferase Protein beyond Graft Junction in Tobacco	Taira Miyahara, Hitomi Ohkubo, Yukiko Umeyama, Taichi Oguchi, Takumi Ogawa, Daisaku Ohta, Tomofumi Mochizuki, Hiroaki Kodama

## < 令和5年度に参加した国際会議等 >

年月	イベント	参加者
2023年4月	第16回コーデックス食品汚染物質部会	事務局職員 1名
5月	F A O/WHO 合同残留農薬専門家会議 (J M P R) トレーニングコース (カナダ)	委員 1名 事務局職員 1名
7月	国際食品保全学会年次学会 (I A F P) 2023 (カナダ)	委員 1名 事務局職員 1名
8月	第12回生命科学における動物実験代替法に関する国際会議 (カナダ)	委員 1名
9月	レギュラトリーサイエンスに関する国際会議 (G S R S) 2023 (イタリア)	委員 1名 事務局職員 3名
	J M P R (米国)	委員 1名 事務局職員 1名
	E U R O T O X 2023 (スロベニア)	事務局職員 1名
10月	ニュージーランド食品基準機関 F S A N Z との意見交換会、培養肉製造企業訪問 (オーストラリア・ニュージーランド)	委員 1名 事務局職員 1名
	シンガポール食品庁 (S F A) 主催 新規食品規制に関する座談会 (シンガポール)	委員 1名 事務局職員 1名
12月	国際アレルギー学会 (W A C) (タイ)	委員 1名 事務局職員 1名
2024年 2月	第39回 O E C D 農薬作業部会 (フランス)	事務局職員 1名
3月	第63回 米国毒性学会 (米国)	委員 1名 事務局職員 3名
その他	各国の食品安全に係るリスク評価・管理機関担当者がメンバーとなっているリエゾングループ (リスクコミュニケーション (IRCLG)、化学物質 (IFCSLG)、微生物 (IMFSLG)、リスク評価手法 (ILMERAC)) に参加	

## < その他令和5年度に実施した取組み >

- 6月にパラグアイ国立植物・種子品質・検疫機構 (S E N A V E) の政府関係者の訪問があり、日本の食品安全に係るリスク評価の仕組みについて紹介
- 8月に東京農業大学食品安全研究センターと共催で、欧州食品安全機関 (E F S A) より専門家を招待し、細胞性食品のリスク評価に関するワークショップを開催
- 8月に E F S A と定期会合を開催